

EUROBOARD MECABOARD SUPPORT DE POUSSE

V2 du 27/01/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



-40 / +40°C
Pic : +50°C



DOMAINE D'APPLICATION

Fonction

Pousse / fermentation
Surgélation

Utilisation

Adaptée aux lignes automatiques industrielles
Adaptée aux process semi-industriels sans convoyage
Adapté aux process artisanaux

Gamme de température

Conseillée : -40 C / +40° C
Pic de température acceptable (quelques minutes) : +50°C
Attention, les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des supports

Descriptifs

Type de revêtement / matière : support en matière synthétique (ABS) avec cadre et renforts en inox
Développé pour assurer une hygiène optimisée lors des opérations de pousse
Imputrescibilité et planéité de la surface
Coins arrondis pour un convoyage optimal sur ligne
Système de croisillons augmentant la rigidité de la structure (selon dimensions)
Surface en ABS à la granulométrie étudiée pour faciliter le prélèvement des pâtons

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Conforme aux réglementations Européennes et Américaines (FDA) en vigueur pour l'aptitude au contact alimentaire des produits

ENTRETIEN

Lavage / Nettoyage

Un nettoyage régulier est conseillé afin d'optimiser la longévité du produit. La fréquence et la qualité du nettoyage sont fonction de l'usage (process et nature des ingrédients)

Nettoyage possible des produits à l'aide d'une éponge douce (non abrasive) et d'eau chaude additionnée d'un détergent

Nettoyage possible par brossage à sec (brosse douce)

Utiliser un détergent avec dosage selon sa fiche technique (pH de la solution diluée compris entre 5 et 10)

Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression

Ne pas immerger les produits

Ne pas utiliser de produits ou d'éponges abrasifs

Rinçage

Rinçage efficace à l'eau (de ville, déminéralisée ou osmosée)
pour garantir l'absence de résidus de détergent

Séchage

Séchage à l'air libre possible
Séchage par soufflage possible

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire

Ne pas dépasser une charge maximale de : 10 kg / m²

Produit non adapté à la cuisson

Ne pas utiliser de produits alcalins (pH > 10)

En cas de contact direct du support avec des ingrédients en forte teneur en sels, nous consulter

Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le support

Eviter les contacts prolongés avec des produits chlorés (exemple : eau de javel)

Eviter toutes actions mécaniques agressives sur la surface du support (outils tranchants, brosses, spatule, racleur etc.)

Ne pas utiliser au contact de toute source de chaleur directe (plaque chauffante, flamme, résistance de four, grill, radiant)

En cas de farinage direct ou de pulvérisation de matière grasse / graines / sucre / dorure à base de jaune d'œuf, nettoyer fréquemment le support

TRANSPORT ET STOCKAGE

Ne pas stocker en milieu humide (notamment présence de condensation)

Réaliser un nettoyage avant et après un stockage prolongé

Protéger les surfaces des chocs et rayures

Stocker à l'abri du soleil et des intempéries

Un stockage à plat des produits est conseillé

Le transport et le stockage doivent se faire dans des environnements à température contrôlée, garantissant une température ambiante n'excédant pas les limites -40°C / +40°C (pic de température acceptable de 50°C pendant quelques minutes)

ATTENTION

Ce document technique à usage exclusif des professionnels contient les principales informations données de bonne foi et fondées sur l'état actuel des connaissances. Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et correspondent à un usage conforme aux modalités définies dans cette notice. Elles ne sauraient engager notre responsabilité. La société demeure à la disposition de tous professionnels souhaitant recevoir des précisions

Zi n°1 - route de Pommereuil
BP9
59360 Le Cateau-Cambrésis
FRANCE
+33 (0)327842338
+33 (0)327778811

EUROBOARD MECABOARD PROOFING BOARD

Technical manual

V2 dated 27/01/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



-40 / +40°C
Pic : +50°C

FIELD OF APPLICATION

Function	Use
Proofing / fermentation Freezing	Suitable for automatic industrial lines Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes
Temperature range	Description
Recommended : -40° C / + 40° C Maximum acceptable temperature peak (for a few minutes) : +50°C Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	Type of coating / material: synthetic material support (ABS) with stainless steel frame and reinforcements Developed to provide optimum hygiene during proofing operations Flat and rot proof surface Rounded corners for optimal conveying Braces increasing the rigidity of the structure (as dimensions) ABS surface to facilitate the removal of dough

REGULATORY DATA

Compliant with applicable European and American (FDA) regulations for suitability of contact with foodstuffs

MAINTENANCE

Washing / Cleaning

Regular cleaning is recommended to optimize the product shelf life. Cleaning frequency depends on use (process and type of ingredients)

Products can be cleaned with a soft sponge (non abrasive) and hot water with an added detergent

Possible cleaning by dry brushing (soft brush)

Use a detergent according to its technical data (pH of final diluted solution must be between 5 and 10)

Do not use a high pressure cleaner

Do not immerse products

Do not use abrasive products

RINSING

Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to guarantee no detergent residue

DRYING

Drying in open air possible
Blow drying possible

PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed

Do not exceed a maximum load of : 10 kg / m²

Product not suitable for baking

Do not use alkaline products (pH > 10)

If the support is in direct contact with ingredients that have a high salt content, contact us

Do not use concentrated chemicals directly on the product

Avoid extended contact with chlorinated products (for example : bleach)

Avoid all aggressive mechanical actions on the product surface (cutting tools, brushes, spatulas, scrapers, etc.)

Do not use in contact with a direct source of heat (hot plate, flame, oven heating element, grill, radiant heat)

If flouring / grease spraying / grains / sugar / basting using egg yolks, clean more frequently

TRANSPORT/STORAGE

Store in a dry place

Before and after extended storage, clean the product

Protect surfaces from impacts and scratches

Store away from direct sunlight, freezing temperatures and humidity

We recommend storing the products flat

Transportation and storage must be in temperature-controlled environments, guaranteeing an ambient temperature not exceeding -40°C/+40°C (acceptable temperature of 50°C for a few minutes)

CAUTION

This technical document is to be used by professionals only and contains guidelines provided in good faith according to the current state of knowledge. The information given through this document is indicative only and matches with a conforming use as defined in this technical sheet. The company cannot be held liable for any damages or issues encountered. We remain at our customers' disposal for any further information they would need.

ZI n°1 - route de Pommereuil
BP9
59360 Le Cateau-Cambrésis
FRANCE
+33 (0)327842338
+33 (0)327778811